Friteuse à Pression

PFE-500 friteuse à pression électrique
PFE-500 avec module de contrôle Computron 8000

Les friteuses à pression utilisent une basse pression contrôlée pour une cuisson rapide à des températures plus basses. Cette méthode permet aux aliments de garder leur humidité et jus naturels tout en éliminant l'excès de gras pour des aliments tout frais tout chauds qui sont. plus sains et ont meilleur goût.

Description
Les friteuses à pression Henny Penny représentent une des méthodes de cuisson à grand volume les plus profitables et efficaces tout en favorisant l'économie d'espace.
- La PFE-500 cuit jusqu'à 14 livres (6.3 kg) d'aliments par charge sur une surface de plancher de cinq pieds carrés.
- Optez pour le contrôle informatisé Computron 8000 en option.
- Le système de filtration intégrée prolonge considérablement la durée de la graisse.

Contrôle Computron 8000 en option
- Large affichage digital de 16 caractères avec multiples langages.
- Cycles automatiques ou manuels
- 10 cycles de cuisson programmables.
- Compensation automatique de charge.
- Peut être programmé avec ou sans pression (Marche/Arrêt).
- Renforcement de filtre en option.
- Affichage de température en °F ou C.
- Sommaire d'utilisation du cycle de cuisson.
- Mot de passe programmable.
- Statistiques journalières pour les derniers 7 jours.
- Moniteurs d'ampères rajoutés aux éléments chauffants.

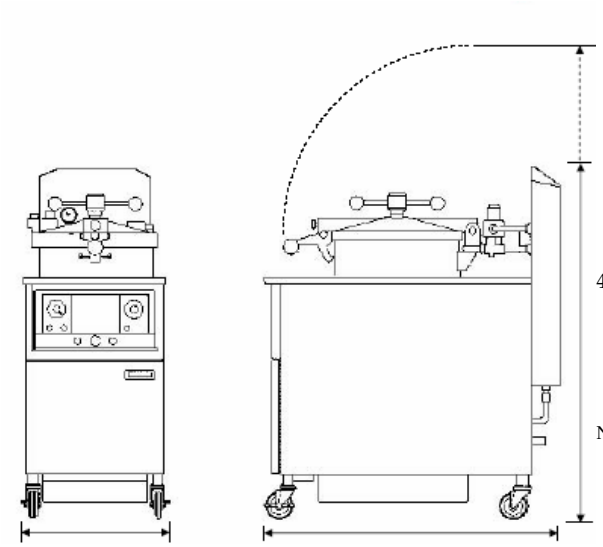
Caractéristiques principales
- Panneau de contrôle électromécanique standard avec contrôles de température et minuterie faciles à utiliser.
- Cuve en acier inoxydable rectangulaire pour une cuisson uniforme.
- Système de filtration intégré.
- Couvercle en aluminium.
- Charnière, ressort et poignée de blocage de haute qualité.
- Poignée de serrage à touche de couleur avec système de sécurité
- Conception brevetée qui garde le couvercle serré jusqu'à ce que la pression baisse à 1 psi.
- Vanne de purge de pression automatique.
- Tuyau d'échappement décalé.
- La rainure sous le couvercle dirige la condensation loin de la graisse chaude lorsque le couvercle est levé.
- Le bord relevé sur la friteuse récupère les résidus d'égouttage.
- Signal sonore indiquant la fin d'un cycle de cuisson.

Accessoires livrés avec l'appareil :
(1) Ensemble de brosses à nettoyage
(5) Enveloppe de filtres PHT
(1) Tube de lubrifiant Molycote
Manuel de service, d'opération et d'installation

Options disponibles séparément :
- Roulettes robustes (2 barrures)
- Bac de filtration amovible
- Fixation de tuyau de rinçage
- Poignée et panier ouvert
- Poignée et panier en métal déployé
- Poignée et panier 4 étages en acier inoxydable
- Enveloppes de filtres à carbone non-tissées.

PFE-500

Spécification


64 pouces (1626 mm) pour dégager le couvercle lorsque ouvert
48-1/2 pouces (1232 mm) jusqu'en haut
NOTE : la hauteur inclut les roulettes.
18 pces (457mm)
37 pces (940mm)

Dimensions

Dégagement Côtés et arrière : 6 pces (152mm)

Espace de plancher 5 pi.car. (.46m²)

Capacité : **produit** 14 livres (6.3 kg
graisse 48 livres (21.7 kg)

Chauffage Immersion électrique 11,25 KW ou 13,5 KW
Pression Pression d'opération : 12 psi. Réglage de la vanne de sécurité : 14.5 psi
Poids à l'expédition 325 livres (147 kg)

Inscription **Électricité** UL, CUL, UL Sanitation, CE

Voltage	Phase	Cycle/Hz	Ampérage	
			11.25 kw	13.5 kw
208	3	60	31	38
208	1	60	54	65
220-240	3	60	28	34
220-240	1	60	49	59
Autres voltages 220-240 380,400,415, 440-480	1 ou 3	50 ou 60		

Tous les voltages internationaux sont disponibles.
En option : fil et fiche peuvent être fournis pour les unités 3 phases 208V et 230V seulement.

Type de fiche NEMA 1550 P

Les spécifications sont sujettes à changement sans préavis.

Henny Penny Corporation
P.O. Box 60
Eaton, OH 45320

+1 937 456.8400
+1 937 456.8402 Fax

Sans frais aux USA
800 417.8417
800 417.8402 Fax

www.hennypenny.com

Distributeur autorisé : **BAZINET TAYLOR LTÉE.**

4750, rue Bourg, Saint-Laurent, QC H4T 1J2
T : 514.735.3627 * F : 514.735.9860

2022 rue Lavoisier, local 202. Ste-Foy, Québec, G1N 4L5
T : 418.659.7170 * F : 418.659.3682

info@bazinet-taylor.ca www.bazinet-taylor.ca 1.888.829.5672